

## 渡島半島東岸部榎法華村と西岸部せたな町の漁業方言語彙の比較について

その他（別言語等） のタイトル	A Comparative Study on Fishery Dialect Words between Todohokke of the Eastern Coast and Setana of the Western Coast in the Oshima Peninsula
著者	橋本 邦彦
雑誌名	北海道言語文化研究
巻	15
ページ	109-134
発行年	2017
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10258/00009520">http://hdl.handle.net/10258/00009520</a>

# 渡島半島東岸部榎法華村と西岸部せたな町の 漁業方言語彙の比較について\*

橋本 邦彦

## A Comparative Study on Fishery Dialect Words between *Todohokke* of the Eastern Coast and *Setana* of the Western Coast in the *Oshima* Peninsula

Kunihiko HASHIMOTO

**要旨：**本稿では、2014~2016 年度に榎法華村とせたな町で調査した漁業関連方言語彙を、カテゴリー、使用状況、意味・用法が比較できる表にまとめ、今後の研究に資する基礎資料を提示した。

**キーワード：**漁業関連方言語彙 比較方言学 使用状況 面談調査 渡島半島

### 1. はじめに

平成 26 年度科学研究補助金の交付による「渡島半島東岸部と西岸部における伝統的な漁業関連方言語彙の比較調査」(課題番号：26370523)に着手してからの 5 回に亘る実地調査で、漁具、漁法、魚加工、魚名、伝統行事、風・潮流などに関連する方言語彙が数多く収集された。これらの語彙から、東岸部榎法華村(現在函館市)と西岸部せたな町の双方で使用状況が確認された語彙を比較し、使用の有無だけではなく、意味、用法、指示対象の異同をできるだけ詳細に記述し、その背後に働く要因を解明しようと試みた結果は、いくつかの論考にすでに結実している(橋本(2014)、橋本(2015)、橋本(2016a)、橋本(2016b))。これらの論考は、しかしながら、調査の進展に合わせてその都度まとめられたものであり、全体を眺望する形態を取らなかった。そこで、この科研費プロジェクトの最終年度にあたる平成 28 年度に臨み、調査語彙全体を比較できる語彙表を作成し、そこから浮かび上がる事実を提示し所見を述べることを、本稿の主な目的とした。その際、対象地域及び周辺地域の市町村史、方言や漁業に関する先行文献等で特記すべき事項にも目を配り、比較方言学の有用性と可能性を示唆していきたい。

5 回の実地調査は、次の順序で行われた。

せたな町

蝦法華村

第1回：2014年9月4日  
○場所：西田栄氏宅（北檜山地区）  
大成郷土館（大成地区）  
○調査協力者：西田栄氏（1925年生まれ；元漁師）、木村浩太郎氏（30代；学芸員）

第2回：2015年2月26日  
○場所：西田栄氏宅（北檜山地区）  
○調査協力者：西田栄氏（1925年生まれ；元漁師）

第3回：2015年9月2日、3日  
○場所：ガソリンスタンド事務室（函館市八幡町）、田中夫妻宅（函館市富浦町）  
○調査協力者：小市光子氏（1942年生まれ；ガソリンスタンド経営）、田中末廣氏（1935年生まれ；漁師）、田中美枝子氏（1942年生まれ；漁師）

第4回：2016年2月27日  
○場所：西田栄氏宅（北檜山地区）  
○調査協力者：西田栄氏（1925年生まれ；元漁師）

第5回：2016年9月13日  
○場所：ガソリンスタンド事務室（函館市八幡町）、田中夫妻宅（函館市富浦町）  
○調査協力者：小市光子氏（1942年生まれ；ガソリンスタンド経営）、田中末廣氏（1935年生まれ；漁師）、田中美枝子氏（1942年生まれ；漁師）

上記の工程図からわかるように、2014年9月と2015年2月に連続的に実施したせたな町における調査で得られた語彙のうち、使用状況の確認されていないものを調査項目に載せて、2015年9月に第3回の調査を楳法華村で実施した。その折に、調査者の口から新たに言及された語彙を、今度はせたな町で確認すべく、第4回の調査が行われた。このように、それぞれの地域で面談調査を実施するたびに、初めて耳にする語彙や、以前に聞いたけれど意味、用法等の説明に異同の見いだされる語彙と出会い、両地域を交互に巡る形態を採るに至ったわけである。

第2節では、楳法華村とせたな町の双方で使用状況や意味・用法などの確認のとれた語彙を、アイウエオ順に表にまとめた上で呈示していく。その際に、他文献に記載された関連事項についても、必要と判断した場合には言及する。第3節では、語彙表全体を概観して、比較の視点から見えてくる事実を挙げ、考察を加える。第4節は結びで、渡島半島東岸部と西岸部の漁業方言語彙の比較調査・研究の意義と今後の展望について触れたい。

## 2. 楳法華村とせたな町の語彙比較

両地域の語彙の比較は、表の形で、ア行から始めて記述していく。表は、語彙番号（通し番号）、語彙（カタカナ表記）、分類カテゴリー（語彙の分類上の領域：生態、漁、漁具、漁法、加工、魚名、魚体部位）、使用状況（語彙の使用の有無）、意味・用法等（面談調査で得られた情報を基に、方言辞典や市町村史などの他文献で得られた知見を参考にしてまとめたものを中心として、調査協力者から得られた新しい情報や興味深い知見および周辺地域の関連事項等を含む）の5つのコラムから構成される。

表中で用いる略記号は、次の通りである。

- (1) ToD: 楳法華村      SeT: せたな町
- (2) U (<Used): 使う/使っていた
- (3) NU (<Not Used): 使わない/使っていなかった
- (4) NA (<Not Attested): 使用状況が未確認
- (5) #: 調査協力者から得られた、他の文献に記載のないと思われる、新情報・興味深い知見等
- (6) ➤関連事項・情報等<sup>1</sup>

## 2.1 ア行の語彙

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
1	アオバ	魚名	ToD-NU SeT-U	ヒラメの幼魚で体長 30cm 以下のもの。 ➤青森県でもアオバを呼称(S:107)。 ➤アオッパという呼び名もある(IG:19, IN:17)。
2	アオ	魚名	ToD-U SeT-NA	ブリになる手前のサイズのもの。 ➤青森県では小型あるいは中型のもの(S:108)。
3	アオボッケ	魚名	ToD-NU SeT-U	表層回遊期の 5cm~18cm までの幼魚で、青緑色をしている。
4	アガイガ	加工	ToD-U SeT-NU	イカ干しの際に雨に当たったもので、鮮度が落ちて赤くなる。 #SeT: アマイカと呼ぶ。
5	アサイガ	加工	ToD-U SeT-U	夜明け方に揚がる、活きのよいイカ。
6	アツイ	生態	ToD-U SeT-NU	通常、ニシンの群来が非常に多く接岸した状況を言う。 #ToD: イワシやホッケに対し用いる。
7	アツノリ	漁	ToD-U SeT-NU	建網の胴網に乗網したニシンが適量以上に多いこと。 #ToD: イワシやホッケに対し用いる。
8	アナ	生態	ToD-NU SeT-U	魚の集まるところ。
9	アマイカ	加工	ToD-NU SeT-U	十分に干しあがらないうちに雨に当たったイカで、鮮度が落ちる。 #SeT: 漬物にした。
10	アミオコシ Cf. アミオコス (動詞形)	漁	ToD-U SeT-U	魚が乗網した時や、潮変わりの時などに、船頭の号令で起こし船が網を手繰っていくこと。 #ToD: ドラムで網を巻く。 #SeT: 角網に魚(ニシン)を集めて網をあげる際に、ハオイ音頭を唄った。
11	アワ	生態	ToD-U SeT-NU	魚の群れている状態。 #ToD: スズキが釣れる。

番号	語彙	分類	使用状況	意味・用法等
12	アワビカコー	加工	ToD-NU SeT-U	アワビを干しアワビに加工すること。 #SeT: 釜で煮た後、燻しかごに入れて乾燥させる工程をとる。 #ToD: アワビは石の白い場所で獲れ、コンブの生える場所では獲れない。
13	アンカ	漁具	ToD-U SeT-U	漁を行う際に船が流されないようにするために用いる錨のこと。 #SeT: 終戦当時、ぶどうの蔓を石に巻いたブドーヅルノアンカを代用品として用いた。
14	イカカッゴ	加工	ToD-U SeT-U	イカを洗う際に用いる竹製のかごで、幅約50cm、深さ約25cm、両側に取っ手が付いている。
15	イカゴロカコー	加工	ToD-U SeT-NU	イカゴロ（内臓）をゆでて油を取ることに。 #ToD: この油をチャッカー船の燃料にした。 #SeT: ゴロは山側にある畑の肥料にした。
16	イカノシ	加工	ToD-U SeT-U	スルメイカ加工の作業の一つ。イカの耳を歯で噛んで広げ、イカの足をかかとで踏ん張って延ばした。のされたイカは10枚合わせて出荷した。
17	イサリ	漁具	ToD-U SeT-NU	タコを獲る道具。針金を曲げて針状にし、錘に鉛を使用する。潮上から潮下、もしくは風上から風下へ漁具を流す。タコが掛かると、浮きが沈んだり、漁具の流れるのが止まったりする。 #ToD: 漁師が色鮮やかなビニルやひも、プラスチック板などを利用して独自に製作する。
18	イサリヒキ	漁	ToD-U SeT-NU	イサリを用いてタコを獲ること。または、タコを獲る漁師のこと。
19	イシワラ	生態	ToD-U SeT-U	石原の海底のこと。 #ToD: カゴワラとも言う。

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
20	イッパイ、 ニハイ	漁	ToD-U SeT-U	イカを数える単位。 #ToD: イカだけでなくタコも数える単位。 #SeT: タコを数える単位。
21	イドコ	生態	ToD-NU SeT-U	秋、カモメの集まっているところ。 #SeT: 大物の魚がいる。 ➤魚群の通過する上空に海鳥の群れ飛ぶ現象をアゲと言う(Y:3)。
22	イロヲミル	漁	ToD-U SeT-U	魚群を見る。ニシンやイワシは海面に浮く魚なので、海の色で群来がわかる。 #SeT: 魚が群れをなして来ると、海の色が変わる。船のやぐらから波と波との間に注目し、波が立つ前の側面を見る。コナゴ、ホッケなどに用いる。
23	イワシカゴ	漁具	ToD-U SeT-NA	イワシを入れるかごのこと。
24	ウズ	生態	ToD-U SeT-NA	中型のホッケやシマボッケの群れている状態。 #ToD: 「ウズを巻く」と言う。
25	ウタセリョー	漁法	ToD-NU SeT-U	風力によって底引き網を引き回して行う漁法。根室管内尾岱沼のシマエビ漁が有名。(HG:427, K:63) #SeT: 川崎船に帆をはり、ヒラメを獲った。
26	ウマ	魚名	ToD-NU SeT-U	ヒラメの大型のもので、1m 以上になる。
27	オーボッケ	魚名	ToD-U SeT-U	大型のホッケのこと。 #ToD: ホッケの呼び名は、大きさに応じて、大、中、小をホッケに冠する。
28	オーナゴ	魚名	ToD-NU SeT-U	イカナゴの大型のもの。
29	オキアゲ	漁	ToD-U SeT-U	漁場で網に入った魚を汲み上げ、陸に運んで、廊下または魚坪(なつぼ)に入れる一連の作業。 #ToD: 定置網を使用する。 #SeT: 網についたものを落とすこと。コハタキとも言う。

## 2.2 カ行の語彙

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
30	カクアミ	漁具	ToD-NU SeT-U	角網と表記。ニシン建網の一種。
31	カクドー	加工	ToD-U SeT-U	角胴と表記。魚粕を絞るときに用いる道具。 #ToD: イワシで魚粕を製造する時に使用。 #SeT: ホッケで魚粕を製造する時に使用。
32	ガサエビ	魚名	ToD-U SeT-U	イモバラエビ（和学名）のこと。 ToD: 美味だが、まれにしか獲れない。 SeT: とげの多い小型のエビで、北檜山区では獲れないが、大成区では獲れる。 ▶石狩湾ではシャコを(SK:352, 519)、青森県ではアナジャコを(S:114)、各々、ガサエビと呼ぶ。
33	カタサゲ	加工	ToD-U SeT-U	スルメイカ加工時の作業の一つ。干す時にナヤに架けた部分から少し下の足の近くの位置に下げる。これにより、干した際にできる荒縄の縄目のあとを取ることができる。
34	カッパイガ	加工	ToD-U SeT-NU	スルメイカにするのに天気が悪くて干すのに時間がかかり、捨てるような状態のイカ。 #ToD: 干しイカが雨に打たれて湿ったもので、鮮度が落ちる。アガイガとも言う。
35	カトザメ	魚名	ToD-NU SeT-U	ネズミザメ（和学名）のこと。 #ToD: サメはすべて「サメ」と呼び、区別しない。タコナワ漁の餌にする。 #SeT: 重さ 40kg 程で、秋田県では食用にするが、せたな町では食べない。 ▶カドザメやモーカザメ(T:895)もしくはカトーザメ(IN:72)とも言う。 ▶青森県ではモウカ(ザメ)、モウガ(ザメ)、カド(ザメ)と言う(S:107)。
36	カナガラ	加工	ToD-U SeT-NU	カッパイガを細く切ったもの。
37	カマ	漁具	ToD-U SeT-NA	コンブ獲り用の道具。 #ToD: 榎法華村で使用。



番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
38	カマタギ	加工	ToD-U SeT-U	魚粕を製造するために大釜に魚を入れて炊くこと。 #ToD: イワシ粕やホッケ粕を製造した。釜は各家庭にあり、使用しない時には五右衛門風呂のように、風呂として利用した。 #SeT: カマタキと発音する。ニシン粕製造については、出稼ぎの際に留萌で炊いていた。せたな町では、ホッケやコナゴを炊いた。
39	カマド	加工	ToD-U SeT-U	釜を載せて火をたく道具。 #SeT: 石を積み、粘土と藁で作った。その上に釜を載せる。浜の人たちの来ない場所に設置した。
40	カワムキカツカ	魚名	ToD-U SeT-NU	ケムシカジカ（和学名）のこと。 #ToD: 飯寿司に用いる。 ▶トウベツカジカとも呼ばれる(GZ:237)。
41	ガッジ	魚名	ToD-U SeT-U	和学名不詳。榎法華村及びせたな町の調査協力者によると、真っ黒い体に白い斑点があり、獰猛な顔で、ペロペロしていて容易につかむことのできない魚とのことである。 #SeT: 釣り針にかかると、何度も投げつけて殺して針からはずし、海に捨てる。
42	ガッズ	魚名	ToD-U SeT-U	ナガツカ（和学名）のこと。 #ToD: ガッズ投げという漁法で釣る。蒲鉾の原料として用いられたが、今は漁獲されない。 #SeT: ハモ（和学名マアナゴ）のような細長い形状の魚。砂原（渡島半島東岸部の町。現在は森町）では食すが、せたな町では食べない。せたな町では、ガッズよりもナガツカの名称を用いる。
43	ガンタ	漁具	ToD-NU SeT-U	糸を巻く滑車のこと。

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
44	ギスカツカ	魚名	ToD-U SeT-U	ツマグロカジカ（和学名）のこと。 #SeT: ギスと呼び、味噌汁に入れる。 ➤ギスと呼称(IN:78)。
45	キナンボウ	魚名	ToD-U SeT-U	マンボウ（和学名）のこと。 #SeT: 名称を知ってはいるが、あまり用いない。噴火湾に多い。せたなでは、2 回くらいしか見たことがない。
46	キリアゲ	行事	ToD-NU SeT-U	スケトウやヤリイカなどの漁の最後の時期に、親方が漁師をねぎらうために催す宴会のこと。せたな町の久遠（くどう）で盛んに行われた。
47	キンシャガ	魚名	ToD-U SeT-NA	アコウダイ（和学名）のこと。 #ToD: 真っ赤な色の魚で、味がよい。 ➤サガと発音する(T:903)。
48	クロゴ	魚体 部位	ToD-U SeT-NA	イカの墨袋のこと。
49	コタタキウタ	行事	ToD-NU SeT-U	網についたニシンの卵を子叩き棒で叩いて落とす作業の時に唄う歌。
50	ゴドリ	漁	ToD-U SeT-U	11 月下旬以降に獲れるイカの名称。後獲りイカ。 #ToD: 10~11 月頃に獲れるイカで、干すと鮎色になる。5 ハイと 5 ハイを一束にして出荷した。高級品である。 ➤石狩地方では、11 月以降に獲れるサケ漁のことを言う(Y:47)。
51	コナゴ	魚名	ToD-U SeT-U	小型のイカナゴのこと。 #ToD: 釜で煮て、ムシロで干して、函館に送った。現在はほとんど漁獲されない。 #SeT: 昭和 20 年代、太櫓（ふとろ）で佃煮に加工されていた。1~3 月が漁期。
52	ゴモカツカ	魚名	ToD-U SeT-U	ギスカジカ（和学名）のこと。 #SeT: ゴムカツカと言う。ゴムという海藻の中で棲息するため、このように言う。

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
53	ゴロ	漁具	ToD-U SeT-U	舟を陸上に巻き上げる時、船底に入れる円筒形のローラーのこと。 #SeT: せたな町の調査では、下記の調査協力者の談話が示すように、指示対象が異なるように見える。 「戦後は船にゴロを付けて、大きなトンボでイカを釣った。」
54	ゴンタ	魚名	ToD-U SeT-U	小型のクロマグロ（和学名）のこと。体重20kgのメジ（方言名）よりもやや大きいものを指す。 ▶青森県におけるクロマグロの呼び方は、大きさに応じて細分化されている：コシビ（小型）、メジ（小型）＜シビ、クロ、ゴンタ（5~10kg）＜マグロ（15~30kg）＜ホンマグロ（30kg以上）(S:109)。
55	ゴンボダラ	魚名	ToD-NU SeT-U	大型のマダラ（和学名）のこと。 #SeT: 小型のものはポンタラと呼ぶ。 ▶留萌地方でチカの大きいものをゴンボチカと言う(SK:220, 516)。

## 2.3 サ行の語彙

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
56	サッカイ	漁具	ToD-NA SeT-U	磯船を漕ぐ際に使用した車櫂のこと。 SeT: ニシン場で和船を操作する際に使用した。口（櫓）とサッカイは操作法が異なり、使い分けた。
57	ザッパ	魚名	ToD-NU SeT-U	雑魚のこと。小さかったり、鮮度の落ちた売り物にならない魚の総称。
58	サンプタ	加工	ToD-U SeT-U	漬物の押し蓋のこと。木製のものもあるが、通常は藁製である。 #ToD: イカゴロの塩漬けを作るのに使用。 #SeT: 漬物を作るのに使用。
59	シボリ	加工	ToD-U SeT-U	スルメイカ加工時にイカを干す作業。 #ToD: 2匹のイカの長い方の足を結んで、竿に2枚ずつ架けて干す。

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
60	シャクリ	漁法	ToD-NU SeT-U	大群で岸寄りする魚を、綿糸に針のようなものを付けて、しゃくって魚を獲る方法。 #SeT: ヒラメやホッケを釣る漁法。
61	シャブリイガ	加工	ToD-U SeT-NU	裂いたスルメイカ、あたりめのこと。
62	ジャミイワシ	魚名	ToD-U SeT-U	カタクチイワシ（和学名）のこと。 #ToD: 種類は区別せず、小さいイワシの総称である。商品価値は低い。 #SeT: 小さいイワシのこと。煮干し用。 ➤ ジャミは「とても小さい魚」を指す (IN:120)
63	シャーロ	漁具	ToD-NU SeT-U	船をすべらせる通路。
64	シラコ	魚体 部位	ToD-U SeT-NU	イカのミミの近く、ゴロの先に付いている白い粒状のもので、食する。「イカのシラコ」とも言う。 ➤ シラコはニシンの精巢を指す (Y:63)。
65	シルケ	魚名	ToD-U SeT-U	カラスガイ（和学名）のこと。 #ToD: カレイ釣りの餌に使用する。 #SeT: 貝の一種。マハゴの大きいもので、海底にいる。焼いて食べるが、美味である。
66	シッバリ	漁具	ToD-U SeT-U	タコを獲る道具。海底岩礁や玉石の散在する場所での捕獲に適している。 または、海藻採集の道具。 #ToD: エビが一杯入ったかごが海に落ちた時、それを引っかけて引き上げるための道具。 #SeT: 1970年代までこの道具を用いて、箱メガネでタコを突いた。
67	ソーダコ	魚名	ToD-U SeT-U	ミズダコ（和学名）の雄の呼び名。 #ToD: 「潮」を「ソ」と発音する。 #SeT: 体が大きく、身が柔らかい。漁獲数が多い。

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
68	ソギダコ	加工	ToD-U SeT-U	ゆでて頭と足をそいだもの。これをナヤに干した。

## 2.4 タ行の語彙

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
69	タコカギ	漁具	ToD-NU SeT-U	タコを穴から引っ張り出して獲る道具。 #SeT: せたな町の北檜山地区では使用されないが、大成地区では用いられている。
70	タコカゴ	漁具	ToD-NU SeT-U	タコ獲り用のかご。 #SeT: 現在、せたな町で行われている漁法。
71	タコカラヅリ	漁法	ToD-U SeT-NU	タコ漁の仕掛けで、はえ縄漁のこと。 #ToD: 釣れた魚にタコが付いてくるため、このように呼ぶ。
72	タコナワ	漁具	ToD-U SeT-NU	タコ獲り用の漁具で、はえ縄の一種。 #ToD: タコパリ(たこ針)に餌としてサメを付ける。
73	タコバコ	漁具	ToD-U SeT-NU	ブナ材で作ったタコ獲り用の箱。 ➤タコの習性を利用した漁具。長い幹縄に200~400 個の箱を 15m おきに固定したものを設置する(A:30)。
74	タコマンマ	魚体 部位	ToD-U SeT-U	タコの頭の中にある米粒状の卵のこと。 #ToD: タコの卵で袋の中に入っている。食用とし、味が良い。
75	ダッコビ	魚名	ToD-NU SeT-U	ヤナギノマイ(和学名)のこと。 ➤方言名として、モヨ、モイ、モンキ、ダック、ダッコがある(SK:182)。
76	ダマ	生態	ToD-NU SeT-U	ホッケなどの魚が集まってできる渦のこと。
77	トラボッケ	魚名	ToD-NU SeT-NA	特大のホッケのこと。 #ToD: トクダイボッケと言う。 ➤60cm 大の丸々肥えたものをドーラクボッケと呼ぶ(KM:178)。

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
78	タルナガシ	漁法	ToD-U SeT-NU	イサリ的一种。 #ToD: ヤナギダコ用の漁法。
79	ダルマイカ	加工	ToD-U SeT-U	サキイカになる前の味のついたイカ。ストーブなどで火で炙って食べる。
80	チチベツカツカ	魚名	ToD-U SeT-NU	ツマグロカジカ(和学名)のこと。 ▶ ツマグロカジカを方言名でチチベツカジカと言う(SK:207)。
81	チューボッケ	魚名	ToD-U SeT-U	中型のホッケのこと。
82	チリメン	魚名	ToD-U SeT-U	コナゴより小さい型のイカナゴ(和学名)のこと。
83	テックイ	魚名	ToD-U SeT-U	ヒラメ(和学名)のこと。 #ToD: 大きい型のヒラメのこと。昔、ヒラメの頭でタコを獲った。 ▶ 鋭い歯を持ち、手を齧るところからこう呼ぶ(IN:161)。
84	トトグチ	魚名	ToD-NU SeT-NU	ウミタナゴ(和学名)のこと。 #SeT: タナゴと呼ぶ。焼いて出汁にする。 ▶ 青森県ではウミタナゴの地方名として、タナゴ、ススケタナゴ(大型)、ニセコ(小型)、マルタナゴ、ザイコタイを用いる。トトグチに対応する呼び名は、オキタナゴ(和学名)を指すトウグチ、トグジ、トグチが挙げられる(S:108)。 ▶ ウミタナゴに較べてオキタナゴは商業的価値が低い(GZ:297-298)。
85	ドロダコ	魚名	ToD-U SeT-NU	ヤナギダコ(和学名)のこと。 #SeT: せたなの海には棲息していない。
86	ドンコ	魚名	ToD-U SeT-U	エゾアイナメ(和学名)のこと。 #ToD: 深海魚で、焼いて身をほぐし味噌で煮て食する。サント(産人)が産後に食べる。 #SeT: ナガベロのような魚で、たまに獲れる。炉辺で焼いて味噌煮にする。産後の女性に食べさせる。

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
87	ドンツキ	漁法	ToD-U SeT-NU	タコ漁で、イサリを上下に動かすこと。 ➤ナマコを突き獲る漁具をドンツキと言う (Y:89-90)。
88	トンビ	魚体 部位	ToD-U SeT-U	イカの口ばしのこと。 #ToD: ここからイカを裂く。 ➤タコの口のことをタコノトンビカラスと 言う IG:194)。
89	トンボ	漁具	ToD-U SeT-U	イカ釣り用具で、イカを引っかける針の一 種。天秤の端に道糸を付け、針各 1 本を付け る。海中に投じてシャクリを繰り返すこと で、本体がトンボの舞っているように見え ることから名づけられた。 #SeT: 2 本トンボから 3 本トンボに移行した。 水面に浮いたイカを釣るのに適して いる。

## 2.5 ナ行の語彙

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
90	ナガベロ	魚名	ToD-NA SeT-U	和学名不詳。 #SeT: ナガヅカ(和学名)より小さいが、似 ている。
91	ナガヨ	魚名	ToD-NU SeT-U	体長 20cm くらいのイカナゴ(和学名)のこ と。 ➤メロウドとオオナゴの中間の大きさのイ カナゴのこと。モグリ、モングリとも言う (AS:2015/3.13)。
92	ナガラ	魚名	ToD-U SeT-U	クロソイ(和学名)のこと。 #ToD: ナガラは「怠け者」という意味。 #SeT: 黒い色のソイで、味がよい。 ➤ナガラソイ(方言名)と言い、美味である (GZ:185)。

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
93	ナグライ	行事	ToD-NU SeT-U	祭りの後引きのことで、次々に盃を酌み交わす酒宴。 #SeT: 北檜山区新成地区では 2013 年まで行っていた。
94	ナドギイガ	魚名	ToD-U SeT-NU	ナドギ（夜 7 時頃）に獲れるイカのこと。 #ToD: 夜早くつくイカを言う。「ナドギにイガがつく。」
95	ナナツボシ	魚名	ToD-U SeT-U	ウルメイワシ（和学名）のこと。マルイワシとも言う。 #ToD: タラを釣る時の餌となる。 #SeT: 体長 20cm~30cm のおいしい魚である。
96	ナベカツカ	魚名	ToD-U SeT-U	和学名不詳。 #ToD: 大きい型の魚で、おいしい。ナベワリカツカと区別して用いている。 #SeT: 皮をはがさずに調理する。おいしい。
97	ナベワリカツカ	魚名	ToD-U SeT-NU	ケムシカジカ（和学名）もしくはトゲカジカ（和学名）のことか？ #ToD: あまりにおいしいので、鍋が割れるほど争うようにして食べることから、この名前が付いた。 #SeT: ナベカツカと同じものを指すのではないか。 ▶トゲカジカ（和学名）の方言名をナベコワシと呼ぶ(SK:517)。 ▶トウベツカジカ（方言名）のことをナベコワシと呼ぶ(GZ:218, 237)。
98	ナヤ	加工	ToD-U SeT-U	スルメイカ加工時にイカを干すために浜に建てる木製の杭。 ▶身欠きニシンを乾燥させるための木を組み合わせて作られた干し棚。杭、桁、早切り（さきり）などで組み立てる(IN:177)。



番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
99	ナヤガケ	加工	ToD-U SeT-U	スルメイカ加工でイカを干す乾燥場のこと。 #ToD: 浜近くの海中に杭を打って、その上に設置した。 #SeT: ナヤに 5 尺の竿を並べてイカを干した。 ➤ 身欠きニシンの乾燥場のこと(IG:244、Y:92)。
100	ニハイドリ、 サンバイドリ	漁	ToD-U SeT-U	イカが満船(大漁)の時に一度に船に入りきらないため、一度帰港してイカをおろし、再度沖に出て漁をすること。 ToD: 最盛期にはサンバイドリまでした。 SeT: セタなでは、多くてニハイドリまでだった。
101	ノリコ	漁	ToD-U SeT-U	船を持っていないため、他人の船に乗り込むイカ釣り漁師のこと。 #SeT: 親方に雇われる漁師。 ➤ 日本海側のイカ付け場所(岩内、小平)でも用いられる。石狩浜ではアイノリと呼称している(Y:98)。
102	ネボッケ	魚名	ToD-U SeT-U	大きな型のホッケのこと。岩礁に棲みついており、回遊しない。 #ToD: 調査協力者のうち、現役漁師の方は用いると回答したのに対し、一般人の方は使用しないとの回答を得た。

## 2.6 八行の語彙

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
103	ハイカラ	漁具	ToD-U SeT-NU	赤いものに反応する習性を活かして作られたタコ釣り用の漁具の一種。 #ToD: 榎法華村ではイカ釣りに使用する。 ➤ 2 針に色物を付ける。主として、道南の松前周辺で使用されていた。厚田浜では古老の間で、タコ釣りの一本針に赤い布を付けて漁をしていた(Y:99)。

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
104	ハエナワ	漁具	ToD-U SeT-NU	タコ漁の仕掛け。針は、普通、自家製の二本針を使用し、カジカやサメなどを餌にした。バツケナワとも言う。 #SeT: かつて使用したことはあったが、せたなの海ではうまくいかなかったもので、現在は使用されていない。 ➤一本の幹縄に釣り針の付いた多数の釣糸を付けて魚を釣る道具。タラ漁で使用する(IN:189)。
105	ハエナワザル	漁具	ToD-U SeT-NU	タコもしくはタラ釣り用の仕掛けであるハエナワを入れる筈のこと。
106	ハオイ	行事	ToD-NU SeT-U	船漕ぎ唄を唄う時に音頭をとる漁夫のことで、普通、船頭が務める。ニシン漁の建網にニシンがのると、船頭のハオイで漁師が唄って櫓を合わせ、船を漕いで沖に出た。帰りの船でも同じ唄を唄うが、歌詞の変わる場合もある。
107	バクダン	魚名	ToD-NU SeT-U	大型のマダラのこと。 #ToD: タラの大きさによる名称の区別は、大中小を冠するのみである。 #SeT: 調査協力者のうち、元漁師の方は使用しないが、一般人の方は使用することである。元漁師の方は、専ら、ゴンボダラのみを使用すると回答している。
108	ハゴドコ	魚名	ToD-U SeT-U	スジアイナメ（和学名）のこと。 #ToD: ハマンドコと呼ぶこともある。アブラコに似ている。 #SeT: 磯釣りで上がる魚で、出汁にする。
109	ハセ	加工	ToD-U SeT-NU	スルメイカ加工時に用いる道具で、木の棒を立てて縄を張ったもの。これにイカを干す。 ➤青森県でも使用する(A:8)。
110	ハセガケ	加工	ToD-U SeT-NU	スルメイカ加工時に、ハセにイカをきれいに並べて干す作業のこと。

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
111	バッケナワ	漁具	ToD-U SeT-NU	タコ漁の仕掛けの一種。ハエナワとも言う。 #ToD: バケナワと発音する人もいる。また、 タコバコ漁より以前の漁法と言う人 と、両者が同時に使われていたと証 言する人もいる。ハエナワと完全に 同じものではなく、針が異なる。
112	ハッシャク	漁具	ToD-U SeT-U	ホタテやナマコを獲る道具。櫛状の爪で海 底の貝やナマコを引っ搔いて獲る。 #SeT: マンガンとも言う。ナマコはアンカを 打って獲り、一斗樽に入れた。獲れた ナマコをお湯で茹で、イブシカゴで 燻した。 ➤ マンガンは海底の砂中にある貝類を獲る ケタ網のこと。鉄製の熊手状をしている (IG:314)。
113	ハツウマ	行事	ToD-NU SeT-U	2月の初午の時に北檜山区新成地区（鵜泊） にある新成稲荷神社で行われる神事。ニシ ンの群来を願って顔を白く塗り合い、最後 に胴上げをする。シトギ祭りとも言う。2月 最初の午の日に催す。 ➤ シトギは、米の粉をといで団子状にした もの(KH:846)。
114	ハネゴ	漁具	ToD-U SeT-U	イカ釣りの道具。片側2本ずつ、合計4本の 針が付いている。これを用いてイカを2尾 ずつあげる。イカが海面近くに浮いている 時に使用する。 #SeT: 昭和15、16年頃に使用した。イカを 早く釣り上げることができた。
115	ババガイ	魚名	ToD-NU SeT-U	ウバガイ（和学名）のこと。 ➤ 北海道ではホッキと呼ぶ(SK:304, 519)。
116	ハモ	魚名	ToD-U SeT-U	マアナゴ（和学名）のこと。 #ToD: はえ縄で獲る、黒くて細長い体形の 魚。三枚におろして食する。白いハモ をマハモと言う。 #SeT: せたなでは漁獲されない。

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
117	バラシャガ	魚名	ToD-U SeT-NU	バラメヌケ（和学名）のこと。 #ToD: 大きい型のメヌケのこと。 #SeT: せたなではメヌケは漁獲されない。 ➤方言名はバラサガと記載(GZ:178)。
118	ハルボッケ	魚名	ToD-NU SeT-U	春に漁獲されるホッケのこと。3~6月に獲れる25cm前後のものを言う。
119	ビッキゾイ	魚名	ToD-U SeT-NU	シマソイ（和学名）のこと。 #ToD: 小型のソイのこと。ビッキは「小さい」という意味である。 #SeT: シマソイはムラゾイと言う。普段は黒いが、卵を産む時に黄色になる。 ➤留萌地方や道南ではビッキゾイと呼ばれる。ビッキとは「カエル」もしくは「生まれたての赤ん坊」のことである(SK:516)。
120	ヒトカキ、 フタカキ	加工	ToD-NU SeT-U	タコの体を区分しての数え方。足2本でヒトカキ、頭1つでヒトカキで、タコ1匹全体でゴカキ（5カキ）になる。 ➤タコを商品として扱うことに焦点を当てた言い回しのように思われる。茹でたタコをナヤで干す際に足2本を1組として架ける。頭は1つで店頭に出る(H:12)。
121	ヒラサバ	魚名	ToD-NU SeT-NU	マサバ（和学名）のこと。 #ToD: 小さいサバをベロサバと呼ぶ。 #SeT: サバはすべて「サバ」と呼び、区別しない。 ➤小型のマサバを青森県ではジャミサバと言う(S:109)。
122	フナイリマ	漁	ToD-U SeT-U	前浜で磯船を置く施設のある船着き場。 #ToD: フナマニツィコ、フナマ、フナアゲバとも言う。
123	フナマツリ	行事	ToD-U SeT-NU	8月の3日間に亘る祭りの初日に行う神事。
124	ヘッチョ	魚体 部位	ToD-U SeT-NA	ウニの口の黒い部分のこと。

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
125	ベロカツカ	魚名	ToD-U SeT-U	ニジカジカ（和学名）のこと。 #ToD: チチベツカツカの別名である。 #SeT: 小さいカジカで、食用とはしない。 ➤ 体表は粘液に富むことから、方言名でヌルヌルカジカと呼ぶ(GZ:232)。 ➤ ノロカジカ(方言名)のこと。ベロとは「赤ちゃんのよだれ」。
126	ホガキイガ	加工	ToD-U SeT-NU	スルメイカ加工時の用語で、飴色に粉を吹いている良質のイカのこと。
127	ボッチ	漁	ToD-NU SeT-U	母船のこと。
128	ボツツ	魚体 部位	ToD-U SeT-U	タコの胴の部分の呼称。一見、頭のように見えるので、ボツツ（帽子の方言名）と言う。ミズダコ（和学名）のボツツは大きくて、食用にする。 ➤ タコノボツツ(IG:194)。
129	ボンデ	漁具	ToD-U SeT-U	タコバコ（榎法華村）タコカゴ（せたな町）の海上標識（浮標）の名称。その他、はえ縄漁でも用いる。 ➤ ボンデンと記載(Y:116)。 ➤ 青森県では、網を仕掛けた場所の目印となる浮標を、ウケあるいはオギ～オゲと呼び、タラ刺し網やカレイ引き網で用いる(A:22)。

## 2.7 マ行の語彙

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
130	マキボッケ	魚名	ToD-U SeT-U	プランクトンを捕食するために海面に渦を巻いて集まるホッケの群れのこと。 #ToD: 4月頃、戸井沖で渦を巻いて群がっていたが、現在は獲れなくなった。なお、一般人の調査協力者は、この語彙を使わないとのことである。 ➤ ハルボッケと同じものを指す(KM:178)。

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
131	マス	漁	ToD-U SeT-U	イカ釣り船で、漁師ひとり分のすわる場所。 1m 四方の正方形。 #ToD: 鱸（とも）に船頭がいる。 #SeT: ここでイカを釣った。
132	マゾイ	魚名	ToD-U SeT-U	キツネメバル（和学名）を指すと思われる。 #ToD: 鱗や色でクロゾイやナガラと区別する。アオゾイとも言う。 ▶クロメヌケ（和学名）を方言名でアオソイ～アオゾイと呼ぶ(SK:516、GZ:177)。
133	マダコ	魚名	ToD-U SeT-U	ミズダコ（和学名）の雌のこと。マダコ（和学名）のことではない。 #SeT: ソーダコ（ミズダコの雄）と比べ体は小さいが、美味で、高値で取り引きされる。
134	マメフグ	魚名	ToD-NU SeT-U	和学名不詳。 #ToD: フグはすべて「フグ」と呼ぶ。 ▶戸井町や青森県では、マフグ（和学名）をナメラフグと呼称する(T:904、S:113)。
135	マルイワシ	魚名	ToD-U SeT-U	ウルメイワシ（和学名）のこと。 #ToD: ナナツボシとも言う。味はよい。タラを釣る時の餌となる。 #SeT: ナナツボシは体長 20~30cm で、おいしい魚である。 ▶カタクチイワシ（和学名）を北海道では胴体の横断面の形からマルイワシと呼ぶ(SK:66, 515)。 ▶青森県では、カタクチイワシをマルイワシ、マルゴなどと呼ぶ。また、津軽、八戸あたりでは、ウルメイワシをマルイワシ、マナグイワシと言う(S:113)。
136	マルサバ	魚名	ToD-NU SeT-NU	ゴマサバ（和学名）のこと。 #SeT: サバはすべて「サバ」と呼び、区別しない。
137	ミズダコ	魚名	ToD-U SeT-U	和学名ではあるが、北海道ではソーダコとマダコの総称名である。

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
138	ムラソイ	魚名	ToD-NU SeT-U	ムラソイ（和学名）のこと。 #SeT: 名称はこの通りだが、指示する魚はシマソイ（和学名）である。 ➤シマソイの方言名は、モンキゾイ、キゾイである。ムラソイの方言名は、ハチガラである(GZ:188)。
139	メクラツキ	漁法	ToD-NU SeT-U	アワビ突き漁法。ガラスに油を敷いて海中を見ながら突く。 #SeT: 獲ったアワビはモッコ3袋(1袋30kg程度)に入れて運んだ。
140	メロウド	魚名	ToD-NU SeT-NU	コナゴより大きく、ナガヨより小さい型のイカナゴのこと。 ➤紋別地方ではこのように呼ぶ(GZ:348)。 ➤青森県では、大型のイカナゴをメロード、メロド、メロノドと呼ぶ(S:108)。
141	モグリ	魚名	ToD-U SeT-U	コナゴより少し大きい型のイカナゴのこと。 #ToD: 釜で煮る。 #SeT: コナゴの大きいものを言う。同じ型のものはナガヨと呼ぶことの方が多い。 ➤渡島半島では砂に潜る性質からモグリと言う(GZ:348)。 ➤コウナゴの成長したもので、オオナゴのこと(IG:327)。
142	モンキゾイ	魚名	ToD-U SeT-NU	シマソイ（和学名）のこと。 #ToD: ヤナギノマイ（和学名）を指す。 ➤ヤナギノマイの方言名にモンキがある(SK:182)。

## 2.8 ヤ行の語彙

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
143	ヤス	漁具	ToD-U SeT-NU	タコを突いて獲る漁具。磯（岩場）や浅海で使用する。主に、3本ヤスである。 ➤先が2本、4本、6本などとなっていて、一本の鉄棒を折り曲げて、先をとがらせてカギで引っかける(A:30)。
144	ヤリダシ	加工	ToD-U SeT-NU	ハセガケをするために、海に杭を立てて作った建物。 ➤ヤリダシは文献で見つけることができないが、代わりに、ハネダシという語彙がある。これは、海に地杭を立てて物置を作り、海岸と地上とを連絡した建物のことである(IG:266)。
145	ヨイガ	魚名	ToD-U SeT-U	前夜水揚げしたイカのこと。ナドギイガの後に獲れるイカである。

## 2.9 ラ行の語彙

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
146	ローソクボッケ	魚名	ToD-U SeT-U	小さくて細い型のホッケのこと。 #ToD: 細くて油がない。エビかごの餌として用いる。

## 2.10 ワ行の語彙

番号	語 彙	分類	使用状況	意 味・用 法 等
147	ワラヅカ	魚名	ToD-NU SeT-NU	ナガヅカ（和学名）のこと。 #ToD: ガッズを専ら使用する。干して焼いて食べる。 #SeT: ナガヅカを専ら使用する。 ➤ ➤青森県では、ナガヅカをナメ、ガジ、ガンジ、ワラヅカと呼ぶ(S:904)。 ➤北海道でも、留萌地方、十勝地方、紋別地方では、ワラヅカ、ホンワラヅカ、ホンワラの呼称が用いられる(GZ:336)。



### 3. 考察<sup>2</sup>

第2節で掲載した全収録語彙 147 語は、その大部分が対象地域である榎法華村とせたな町の調査協力者を介して使用状況が確認されている。ただし、若干の語彙は、どちらかの地域で未確認であるので、今後の調査に委ねる必要がある。

榎法華村とせたな町の両地域で使用の確認された語彙は、64 語(全語彙の 44%)である。内訳は、数の多い順に挙げると、次のようになる：魚名 33 語(52%)、加工 13 語(20%)、漁（漁具、漁法を除く）9 語(14%)、漁具 7 語(11%)、生態 2 語(3%)。

魚名は、渡島半島の東岸部でも西岸部でも漁獲される、地元の住民にとってなじみ深い魚を指示対象としているので、収録数が最も多いと考えられる。加工は、イカとタコに関連する語彙で、加工の過程ばかりでなく、加工のための建物や加工の結果の製品の名称に及んでいる。生態に関わる語彙が少ないのは、すでに榎法華村で採録された風、潮等の語彙の照合作業が、せたな町で十分になされていないためである。漁や漁具の語彙は、同一名称であっても、時として対象とする魚種が異なる場合もあるので、注意を要する（たとえば、榎法華村では漁の対象魚がイワシであるのに対し、せたな町ではニシンである場合等）。

榎法華村かせたな町のどちらかの地域で使用の確認された語彙は、147 語彙中 68 語を数える(46%)。両地域で使用の確認された語彙数より 4 語多いだけで、ほぼ同じくらいと言ってよいだろう。この内、榎法華村でのみ使用が 34 語(50%)、せたな町でのみ使用が 34 語(50%)で、完全に拮抗している。

榎法華村でのみ使用の確認された 34 語彙のジャンル別語彙数は、次の通りである：加工 10 語(29%)、漁具 9 語(26%)、魚名 8 語(24%)、漁、漁法、生態はそれぞれ 2 語(6%)ずつ、行事が 1 語(3%)となっている。加工は圧倒的にスルメイカ製造に関係した語彙が占めている。漁具は、タコ漁に関わるものが多く、せたな町よりもバラエティに富んでいる。

せたな町でのみ使用の確認された 34 語彙のジャンル別語彙数は、次のようになる：魚名 14 語(41%)、行事 5 語(15%)、漁具 4 語(12%)、加工、漁法、生態が各々 3 語(9%)、漁 2 語(5%)である。魚名の数の多さが顕著であるが、これはヒラメやタラ、イカナゴなどの同一の魚に対する名称が豊富であるためだと考えられる。行事は、地域に限定されやすいジャンルだが、せたな町では最近になるまでニシン漁に因む行事が行われていたため、相当数の関連語彙が残ったのであろう。

両地域で使用されないと回答のあった語彙は、147 語中の 5 語(3%)で、すべて魚名であった。使用されない語彙をあえて採り上げた理由は、調査協力者から興味深いコメントが出されたことと、他地域と比較した際の関心度の相違等を垣間見ることができるからである。たとえば、No.121 ヒラサバと No.136 マルサバは、どちらの地域でも使用されないが、サバ自体は漁獲されるし、食されている。ただし、商業ベースに乗るだけの漁獲量はなく、関心度が低いため、大きさでは区別するが、種類では区別することがなく、「サバ」という大まかな呼称ですませているようである。No.140 メロウドは、両地域でイカナゴが漁獲され、また大きさによる名称の区別がなされているにもかかわらず、使われていない。ところが、北海道の他地域や、津軽海峡を挟んだ青森県では、その使用が報告されているのである。

どちらかの地域で使用状況の調査をしていない語彙は 147 語中 10 語(7%)を占める。内訳は、椴法華村で未確認の語彙が 2 語なのに対し、せたな町で確認されていない語彙は 8 語である。せたな町での調査の進展を図る必要がある。

#### 4. 結び

渡島半島の両側に位置するとはいえ、椴法華村のある東岸部とせたな町のある西岸部で共通して使用される語彙は、調査語彙の 44%を占めるのみで、半分にも満たない。また、同一の語彙を使ってはいても、指示対象や意味・用法などに異同のあるものも散見される。一方、どちらかの地域だけで使用の確認された語彙は、全語彙の 46%に上り、結構多いという印象を受ける。この内訳は、椴法華村 50%、せたな町 50%で、丁度半々の状況である。

地理上隣接する地域であっても、共通して用いる語彙は、意外に少ない。むしろ、使用状況を異にして、それぞれの地域に特有の語彙を使用する傾向がある。今後、使用状況の未確認の語彙の確認作業を継続する他に、すでに椴法華村でかなりの程度得ている風や潮、地形等の名称のせたな町での調査と照合作業を実施していかなければならない。さらに、津軽海峡圏というより大きな視座から漁業関連方言語彙を比較研究するために、対岸の青森県を中心に、岩手県や秋田県と含めた語彙調査が必要であろう。

#### 謝辞

\* 本研究は、平成 26 年度科学研究補助金（課題番号：26370523）の交付による「渡島半島東岸部と西岸部における伝統的な漁業関連方言語彙の比較調査」における研究成果の一部を公にしたものである。平成 26 年～平成 28 年の 3 年間にわたって、辛抱強く調査に協力してくださった函館市及びせたな町の方々、とりわけ、小市光子氏、田中末廣氏、田中美枝子氏、西田栄氏に、心からの御礼を申し上げたい。また、分担者として調査や記録、分析等に協力してくださった室蘭工業大学の塩谷亨氏、島田武氏、三村竜之氏、及び貴重な指摘をして下さった 2 名の査読者の方に、改めて感謝申し上げたい。なお、記述内容の不十分な箇所や誤り等の責任は、もちろん、著者一人に帰すものである。

#### 注

<sup>1</sup> 引用文献の略記号は、次の通りである。A: 「青森県の漁具」(1975)、AS: 独立法人青森産業技術センター HP、GZ: 「北海道の全魚類図鑑」(2011)、H: 橋本(2016b)、HG: 「北海道漁業漁具・漁法図鑑」(1981)、IG: 石垣(1983)、IN: 「岩内方言辞典」(2015)、K: 金田(2016)、KH: 「北檜山 50 年の歩み」(2004)、KM: 木村(1978)、S: 塩谷(2016)、SK: 「新 北のさかなたち」(2003)、T: 「戸井町史」(1973)、U: 「海と船と漁労の記録」(2002)、Y: 吉岡(2003)。

<sup>2</sup> 加工、漁、漁具、漁法、生態、魚名等の詳細な所見に関しては、橋本(2014)、橋本(2015)、橋本(2016a)、橋本(2016b)、橋本(2017)を参照のこと。

## 参考文献

- 青森県立郷土館. (1975) 『青森県の漁具 青森県民俗資料図録第2集』 青森郷土館.
- 尼岡邦夫・仲谷一宏・矢部衛. (2011) 『北海道の全魚類図鑑』 北海道新聞社.
- 石垣福雄. (1983) 『北海道方言辞典』 北海道新聞社.
- 金田禎之. (2016) 『日本漁具・漁法図鑑(四訂版)』 成山堂書店.
- 北檜山町町史編集室. (2004) 『北檜山町 50 年の歩み』 北檜山町.
- 木村盛武. (1979) 『北の魚博物誌』 北海道新聞社.
- 見野久幸・阿部典英. (2015) 『北海道海岸方言 岩内方言辞典』 響文社.
- 塩谷亨. (2016) 「青森県における魚類等の方言名について」、『北海道言語文化研究』第14号、93-118.
- 鈴木梅二・小原昭雄・射羽藩. (1981) 『北海道漁業漁具・漁法図鑑』 水産北海道協会.
- 地方独立行政法人青森産業技術センター水産総合研究所 HP. <http://www.aomori-itc.or.jp> (2015年3月13日最終閲覧)
- 戸井町史編集委員会. (1973) 『戸井町史』 戸井町.
- 橋本邦彦. (2014) 「榎法華村における『風』及び『潮』・『波』に関連した方言について」、『北海道言語文化研究』第12号、3-23.
- \_\_\_\_\_. (2015) 「榎法華村における『漁具』、『漁法』、『魚種』、『魚加工』に関連した方言語彙について」、『室蘭工業大学紀要』第64号、85-97.
- \_\_\_\_\_. (2016a) 「渡島半島西岸部せたな町の漁業方言語彙～東岸部旧榎法華村との比較の視点から～」、『室蘭工業大学紀要』第65号、41-52.
- \_\_\_\_\_. (2016b) 「渡島半島東岸部旧榎法華村の漁業方言語彙について～西岸部せたな町との比較の視点から～」、『北海道言語文化研究』第14号、119-145.
- \_\_\_\_\_. (2017) 「渡島半島東岸部と西岸部における魚名方言語彙の比較」、『室蘭工業大学紀要』第66号 (2018年3月刊行予定).
- 水島敏博・鳥澤雅. (2003) 『新 北のさかなたち』 北海道新聞社.
- みちのく北方漁船博物館. (2002) 『海と船と漁労の記録～六ヶ所村泊地区～』 みちのく北方漁船博物館.
- 吉岡玉吉. (2003) 『北海道日本海漁撈漁具用語事典』 自費出版.

## 執筆者紹介

氏名：橋本邦彦

所属：室蘭工業大学大学院工学研究科ひと文化系領域

Email：92hashimot@gmail.com